



## BORGES PORTO TAWNY DECANTER



### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Douro.

**Solo:** Natureza xistosa.

**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais e em patamares.

**Idade Média das Vinhas:** 30 a 40 anos.

**Idade Média do Lote:** 6/7 anos.

**Produção Média:** 25 hl/ha.

**Encepamento:** Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Tinta-Barroca, Tinto-Cão e Tinta-Roriz.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. Fermentam 3 a 4 dias com as películas, regularmente imersas por remontagens, para maior extração de cor e aromas. Segue-se a separação das películas do mosto e neste é adicionada aguardente vínica a 77% v/v, para que o vinho apresente 19% de álcool e 90 a 120 g/l de açúcares redutores da própria uva. O envelhecimento decorre em tonéis de pequena capacidade e cascos de madeira.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 19% vol.

**Acidez Total:** 4,4 g Ac.Tart./l.

**Açúcares Redutores:** 112 g/l.

**Baumé:** 3,8

**Aspeto Visual:** Cor aloirada.

**Aspeto Olfativo:** Apresenta aromas de marmelo e geleia bem integrados com notas de baunilha provenientes do estágio em madeira.

**Aspeto Gustativo:** Ataque macio, com doçura e persistência. Revela, no final de boca, o seu tempo de envelhecimento pela presença de notas de geleia.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 14 a 16 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo aperitivo. Acompanha doces, frutas, queijos leves e pasta de fígado.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Borges Porto Tawny Decanter

3

5,2

502 x 175 x 201 mm